IK 235Z

105.838

V1/1011

1. Allgemeines **2**
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 2
1.2 Symbolerklärung 2
1.3 Haftung und Gewährleistung 3
1.4 Urheberschutz 3
1.5 Konformitätserklärung 3

2. Sicherheit 4
2.1 Allgemeines 4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 4-5
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 5

3. Transport, Verpackung und Lagerung **6**
3.1 Transportinspektion 6
3.2 Verpackung 6
3.3 Lagerung 6

4. Technische Daten **7**
4.1 Technische Angaben 7
4.2 Baugruppenübersicht 7

5. Installation und Bedienung **8**
5.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen 8
5.2 Sicherheitshinweise 8-9
5.3 Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr 10
5.4 Aufstellen und Anschließen 11
5.5 Bedienung 12-14

6. Reinigung und Wartung **14**
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung 14
6.2 Reinigung 15
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung 15

7. Mögliche Funktionsstörungen **15-16**

8. Entsorgung **16**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

ACHTUNG! Magnetisches Feld!

Untere Abdeckung des Gerätes nicht öffnen.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

ACHTUNG!

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Das Gerät ist **nicht** für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.

Der **Induktionskocher** ist **nur** zum **Zubereiten und Aufwärmen** von Lebensmitteln unter Verwendung von geeignetem Geschirr bestimmt.

Der **Induktionskocher** darf unter anderem **nicht** verwendet werden für:

- das Erwärmen von Räumen;
- das Aufwärmen und Erwärmen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten oder Stoffe;
- das Erhitzen von verschlossenen Dosen oder anderen Gefäßen. Dosen könnten explodieren, vorher auf jeden Fall den Deckel entfernen.

ACHTUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder anders-artige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	Induktionskocher IK 235Z
Artikel-Nr.:	**105.838**
Ausführung:	Gehäuse Edelstahl, Kochfläche Glas
Leistungsstufen:	10 (800 – 3500W / 800 - 3500 W)
Gesamtanschlusswert:	3 NAC 400 V / 7,0 kW
Abmessungen:	B 405 x T 700 x H 138 mm
Gewicht:	15,0 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht

① Kochfelder

② Gehäuse

③ Bedienblende

④ Stellfüße

5. Installation und Bedienung

5.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen

Bei Induktionskochern wird an eine Leiterspule unterhalb des Glases eine elektrische Spannung angelegt. Dabei entstehen Magnetfelder, die durch einen physikalischen Effekt direkt den Topfboden erwärmen. Das bedeutet Zeit- und Energieersparnis, denn es wird nicht wie in herkömmlichen Kochfeldern zunächst das Heizelement und die Glaskochfläche erwärmt.
Ein weiterer Vorteil liegt - aufgrund der oben beschriebenen technischen Eigenschaften - in den sehr kurzen Ankochzeiten.
Weiterhin folgt die Wärmezufuhr prompt jeder Änderung der Einstellung und lässt sich feinstufig regeln. Die Induktionskochstelle reagiert auf Einstellungsänderungen ähnlich schnell wie ein Gasherd, da die Energie sofort den Topf erreicht, ohne dass erst andere Materialien erwärmt werden müssen.
Die Induktionstechnik verbindet diese Reaktionsschnelligkeit mit dem grundsätzlichen Vorteil des Stroms, die Wärmezufuhr genau dosieren zu können.

Weitere Vorteile eines Induktionskochers:

- Da das Kochfeld nur indirekt über den Geschirrboden erwärmt wird, kann überlaufendes Kochgut nicht fest brennen, und es entsteht auch kaum eine Verbrennungsgefahr für den Benutzer. Die Erwärmung der Glaskochfläche ist allein eine Folge des heißen Kochgeschirrs.
- Wird das Gerät ohne Kochgeschirr eingeschaltet oder dieses vom eingeschalteten Gerät entnommen, ertönt ein wiederkehrendes Warnsignal und das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab.
- Das Gerät erkennt, ob sich auf dem Kochfeld ein geeignetes Geschirr befindet. Ist das nicht der Fall, findet keine Energieübertragung statt. Das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab.
- Bei Betrieb des Gerätes mit leerem Kochgeschirr sorgt ein Temperatur-Sensor für eine automatische Abschaltung.

5.2 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!
Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!
Während des Betriebs werden einige Geräteteile heiß.
Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren.
Beachten Sie: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber das Kochfeld!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Keine Gegenstände wie Metalldraht oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze (Zu- und Abluft) stecken. Dies kann zu Stromschlägen führen.

- Den Induktionskocher nicht während des Kochvorgangs oder mit heißem Kochgeschirr auf dem Kochfeld versetzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage, stellen Sie z.B. keine leeren Gefäße darauf ab.
- Legen Sie keine metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf das Kochfeld. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- Beachten Sie, dass Gegenstände, die Sie tragen, wie z. B. Ringe, Uhren, usw. heiß werden können, wenn sie nah an die Kochebene kommen.
- Die Kochfeldoberfläche besteht aus temperaturfestem Glas. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, Gerät umgehend von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Während des Betriebs des Gerätes keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Kassetten etc. auf das Kochfeld legen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen.
- Keine brennbaren (entzündlichen) Kunststoffgefäße, sauren oder alkalischen Materialien oder Stoffe in die Nähe des Gerätes bringen, da es die Gerätelebensdauer verkürzen könnte und beim Einschalten die Gefahr einer Verpuffung entstehen kann.
- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.

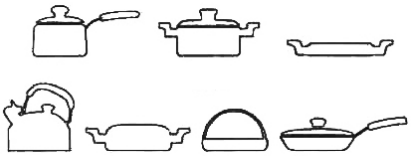
WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!
Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).
Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

5.3 Geeignetes und nicht geeignetes Geschirr

Geeignetes Kochgeschirr

- o Stahl oder emailliertes Gusseisen;
- o Eisen, Stahl oder nicht emailliertes Gusseisen;
- o Edelstahl 18/0 und Aluminium, wenn dies als für Induktion geeignet gekennzeichnet ist (bitte Beschreibung des Kochgeschirrs beachten).



Um richtig zu funktionieren, müssen alle Töpfe und Pfannen einen magnetischen Boden (ein Magnet muss an ihm haften bleiben) haben.
Um bessere Resultate zu erzielen, sollten <u>nur</u> Pfannen/Töpfe mit einem Durchmesser zwischen 12 und 30 cm genutzt werden.

z. Beispiel
Induktionskochtöpfe, 9-teiliges Kochtopf-Set
Chromnickelstahl ● Schüttrand ● Kaltgriffe

4 Töpfe mit Deckel

2,0 Liter ● Ø 16 cm ● Höhe 10,0 cm
2,7 Liter ● Ø 18 cm ● Höhe 11,0 cm
5,1 Liter ● Ø 24 cm ● Höhe 11,5 cm
6,1 Liter ● Ø 20 cm ● Höhe 20,0 cm

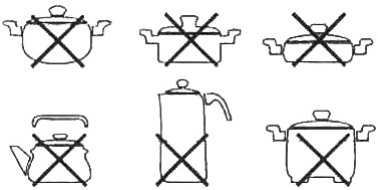
Best.-Nr.: A130.442

1 Pfanne

2,8 Liter ● Ø 24 cm ● Höhe 6,5 cm

Nicht geeignetes Kochgeschirr

- o Töpfe/Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm;
- o Keramik, Glas;
- o Edelstahl, Aluminium, Bronze oder Kupfer, es sei denn, es ist ausdrücklich für Induktion geeignet gekennzeichnet;
- o Kochgeschirr mit Füßen;
- o Behälter mit gewölbtem Boden.



! ***ACHTUNG!***

Bitte nutzen Sie ausschließlich Kochbehälter, welche explizit als Induktionskocher tauglich ausgewiesen sind.

Sollte der Induktionskocher eine zu hohe Abweichung gegenüber einem magnetisierbaren Behälter feststellen, so folgt daraus ein Leistungsabfall und es kann ein Verlust der Wirkung des Überhitzungsschutzes resultieren. Verwenden Sie deshalb keine Aluminium-, Bronze- oder nichtmetallische Behälter.

5.4 Aufstellen und Anschließen

Aufstellen

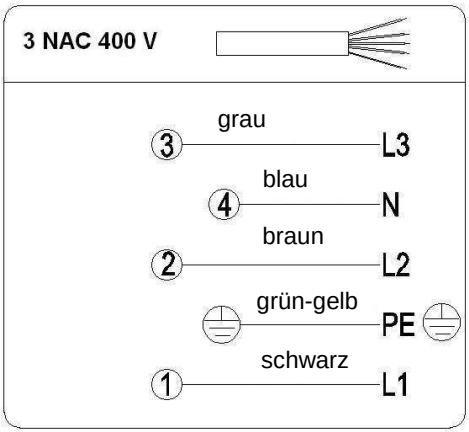
- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Induktionskocher nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen.
- Zu brennbaren Wänden oder anderen Gegenständen einen Mindestabstand von 5 – 10 cm einhalten.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, etc.).

Elektroanschluss

ACHTUNG!

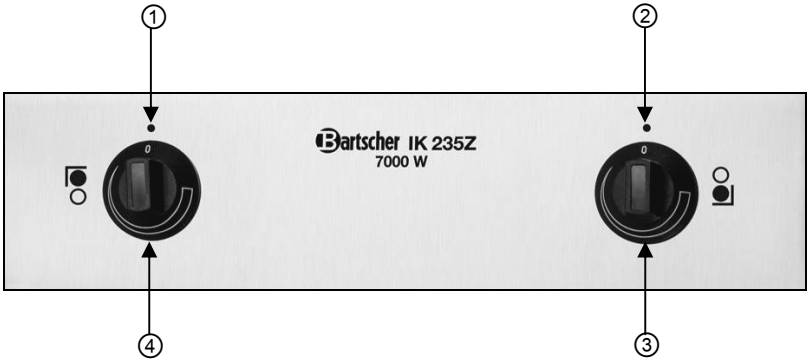
Die elektrische Installation des Gerätes sollte <u>nur</u> durch zugelassenes Fachpersonal unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften sowie der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden!

- Die Induktionsgeräte sind mit einem Netzkabel ausgerüstet. Das Netzkabel muss mit einem Stecker verbunden oder an einer Wandsteckdose angeschlossen werden.
- Führen Sie den Anschluss gemäß dem unten aufgeführten Schaltschema aus:



5.5 Bedienung

Bedienblende



Digitalanzeigen

① Einstellpunkt hinteres Kochfeld

② Einstellpunkt vorderes Kochfeld

③ Drehregler vorderes Kochfeld

④ Drehregler hinteres Kochfeld

⑤ Digitalanzeige hinteres Kochfeld

⑥ Digitalanzeige vorderes Kochfeld

Gerät einschalten

- Bevor Sie den Induktionskocher in Betrieb nehmen, bringen Sie beide Drehregler in die **AUS**-Position (**„0“** Markierung des Drehreglers zum Einstellpunkt drehen).
- Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit Kochgut zentriert auf das gewünschte Kochfeld.

ACHTUNG!

Kochgeschirr niemals ohne Kochgut auf das Kochfeld stellen.

Das Erhitzen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne aktiviert den Überhitzungsschutz, es ertönt ein Signal und das Gerät schaltet ab.

In der Digitalanzeige erscheint die Fehlermeldung „E2“.

In diesem Fall das Kochgeschirr von dem Kochfeld nehmen, das Gerät einige Minuten abkühlen lassen.

Danach funktioniert das Gerät wieder ohne Probleme.

Leistungseinstellungen

- Bringen Sie den Drehregler für das jeweilige Kochfeld auf die gewünschte Leistungsstufe (Einstellbereich 1-10).

Vorderes Kochfeld (Drehregler rechts)	Hinteres Kochfeld (Drehregler links)
800 W getaktet	800 W getaktet
1800 W	1800 W
2000 W	2000 W
2200 W	2200 W
2400 W	2400 W
2600 W	2600 W
2800 W	2800 W
3000 W	3000 W
3200 W	3200 W
3500 W	3500 W
5000 W	2000 W

HINWEIS!

Diese Angaben können abweichen, sie hängen von der Art des Kochgeschirrs ab.

- Die Leistungsverteilung ist so festgelegt, dass beide Kochfelder jeweils mit bis zu 3500 W betrieben werden können.
- Um die maximale Leistung des Gerätes abrufen zu können, müssen beide Kochfelder betrieben werden. Dann ist es möglich, das hintere Kochfeld mit 2000 W und das vordere Kochfeld mit 5000 W zu nutzen. Sobald die Leistung des vorderen Kochfeldes auf 5000 W eingestellt wird, schaltet das hintere Kochfeld automatisch in den Leistungswert von 2000 W.
- Die jeweils eingestellte Leistung wird in der **Digitalanzeige** auf der Kochfläche links (für das hintere Kochfeld) und rechts (für das vordere Kochfeld) angezeigt.
- Wenn Sie **nur das vordere Kochfeld** mit einer Leistung von 5000 W nutzen wollen, drehen Sie den linken Drehregler für das hintere Kochfeld eine Stufe zurück (gegen den Uhrzeigersinn).
- Achten Sie während des Betriebes darauf, dass die Böden der Kochbehälter nicht über die Oberfläche des Kochfeldes scheuern, obwohl eine verkratzte Oberfläche den Gebrauch nicht beeinträchtigt.

Gerät abschalten

- Schalten Sie nach der Speisenzubereitung beide Drehregler des Gerätes in die **AUS**-Position (**„0“** Markierung des Drehreglers zum Einstellpunkt drehen). **Nicht auf die Topferkennung verlassen**!
- Nach Abschalten des Gerätes läuft der Lüfter noch ca. 1 Minute, um das Gerät abzukühlen und vor Überhitzung zu schützen.

HINWEIS!
Wenn während des Betriebes keine neue Einstellung erfolgt, schaltet das Gerät nach 2 Stunden automatisch ab.

6. Reinigung und Wartung
6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

ACHTUNG!
Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- o Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- o Reinigen Sie die Kochfläche, die Bedienblende und das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen feuchten Tuch und mildem, nicht scheuerndem Reinigungsmittel.
- o Die Lüftungsöffnungen an der Rückseite des Gerätes immer von Schmutz und Staub frei halten bzw. reinigen (z.B. mit einem Pinsel oder Gebläse).
- o Verwenden Sie **niemals** benzinhaltige Mittel, Verdünner zur Reinigung, um die Oberfläche des Gerätes nicht zu beschädigen.
- o Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche die Oberfläche zerkratzen könnte.
- o Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- o Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- o Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- o Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Fehlercode	Ursache	Lösung
E0	• Kein Kochgeschirr oder kein geeignetes Kochgeschirr auf dem Kochfeld.	• Geeignetes Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen.
E1	• Gerät wird zu heiß (wegen z. B. verdeckter Lüftungsschlitze).	• Lüftungsschlitze freimachen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach ist das Gerät wieder betriebsbereit. Sollte die Fehlermeldung nach Abkühlung weiter im Display erscheinen, Händler kontaktieren.
	• Bauteile (z. B. Transistor) defekt.	• Händler kontaktieren.

Fehlercode	Ursache	Lösung
E2	• Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst, Gerät schaltet ab.	• Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Danach ist das Gerät wieder betriebsbereit.
E3	• Kurzzeitige Überspannung	• Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach ist es wieder betriebsbereit.

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)